Старинная белорусская кухня

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Очень богатую, многовековую и интересную историю имеют старинные, традиционные блюда на Гродненщине. Их важной отличительной особенностью являлась экономичность в расходовании продуктов, высокая требовательность членов семьи к чистоте и аккуратности.

Многие старинные народные блюда распространены и сейчас.

- Илья Мельников
  - Старинный каравайный свадебный обряд на Гродненщине

Илья Мельников
Старинная белорусская кухня

На смачны кусочак знойдзецца раточак

Калі на стале гусь и парася, то работа хараша

Дзе каша и аладка, там будзе и грамадка

Старинный каравайный свадебный обряд на Гродненщине

Очень богатую, многовековую и интересную историю имеют старинные, традиционные блюда на Гродненщине. Их важной отличительной особенностью являлась экономичность в расходовании продуктов, высокая требовательность членов семьи к чистоте и аккуратности. Особое внимание всегда уделялось хлебу. С детства к нему воспитывалось чувство уважения и бережливости. По наличию хлеба судили о достатке семьи. О нем говорили: «Хлеб над усім пануе», «Хлеб у доме – гаспадар, на працы – друг, у дарозе – таварыш». Хлебом-солью встречали гостей, с хлебом шли на «родины», в сваты, на свадьбу и другие торжественные обычаи.

Так, свадебный каравай со всеми обрядовыми действиями, поверьями, песнями, текстами, что сопровождали его приготовление, занимал очень важное место в свадебном ритуале. Первые сведения о свадебном каравае относятся к XI веку. Сказано, что ни одна свадебная трапеза на древней Руси не обходилась без каравая и сыра. В документах XIV века упоминаются такие свадебные чины, как каравайники. Описание княжеской свадьбы того времени свидетельствует о том, что впереди невесты шли бояре и несли две свечи и каравай, на котором лежали деньги. Каравай называли «даром Божиим». В XVI веке при описании свадебных обычаев говорится об обрядовом хлебе. В XIX – начале XX века каравайный обряд был характерен не только для территории Гродненщины, но для всей Беларуси. К некоторым местным особенностям относились время приготовления, украшения, функции.

Приготовление каравая означало начало свадьбы. Для выпечки свадебного обрядового каравая к жениху и невесте приглашались каравайницы (замужние женщины), каравайники (мужчины, парни), гусарницы (незамужние девушки). Однако этими специальными свадебными терминами их называли только во время приготовления каравая. Считалось, что от каравая могла зависеть вся будущая жизнь молодых. Здесь не могло быть никаких мелочей: все вещи, люди, предметы, которые относились к приготовлению каравая, имели особое значение. Поэтому быть каравайницами приглашали только близких родственников, крестных матерей и женщин с добрым честным именем. Каравайниками могли стать только хорошие хозяева, гусарницами – приличные добрые девушки.

Кроме этого, во время приготовления каравая в дом приходило много соседей, свояков, так как считалось, что чем больше в этот торжественный момент людей, смеха, гомона, разговоров, тем веселее будет свадьба у молодых. Старшая каравайница просила у родителей молодых благословения перед каждым очередным действием: каравай замешивать, в печь ставить, из печи вынимать и т. д. Некоторые просьбы звучали таким образом: «Есть здесь Бог, отец, мать, родственники и соседи, близкие и дальние, мужчины статные, бабки запечные, малые дети, благословите красной панне каравай замесить».

Муку просеивали по очереди все каравайницы, затем засыпать ее в специальную дежу (кадку) и лили воду. С самого начала приготовления каравая старались делать все хорошо, чтобы каравай получился сразу, так как обычай запрещал его выпекать повторно.

На Гродненщине (Волковыск, Пружаны) замешивать каравай начинали в четверг. Перед этим сват дарил старшей каравайнице красную женскую шапочку, брал ее за руку и, подпрыгивая, выкрикивал благодарности. Потом оба выносили большую дежу, выкрикивая: «Ух, ух! Гоп Свадьба – каравай месить, свадьбу начинать, чтобы наши молодые жили, как голуби сизокрылые.» Старшая каравайница внимательно следила за исполнением местных обычаев и магических действий, призванных положительно повлиять на дальнейшую судьбу и жизнь молодых. Она обязательно крестила дежу.

Обычно женщины, начиная замешивать обрядовый хлеб, обмакивали руки в водку, чтобы тесто не прилипало к пальцам. Остатки водки потом выливали под ноги лошадям. В пасмурный день каравай начинали замешивать только тогда, когда выглянет солнце, считалось, что иначе у молодых будет несчастливая судьба. Тесто старались разминать, гнуть, а не месить его кулаками, как обычно, тогда, согласно народным поверьям, в будущем муж не будет бить жену. Тесто на каравай должно быть густым, муки должно быть много, чтобы в жизни у молодых всего было в достатке.

В Гродно и на Гродненщине, если у родителей были еще дочки на выданье, сват после того, как начинали замешивать каравай, приподнимал вверх дежу, в четырех противоположных местах, чтобы они не засиделись в девках. Потом сват, не трогая дежи с места, крестил ее, а молодая накрывала ее белой скатертью. Пока тесто подходило, каравайницы пели, пили, закусывали, танцевали. В некоторых местах, прежде чем сделать из теста каравай, каравайницы сначала раздавали тесто. Каждому, кто был в доме, не исключая детей, давали по кусочку

сырого теста и каждый обязан был его съесть. Кто не мог, клал сырое тесто в платок, и выпекал из него булку дома.

Во время приготовления каравая звучали специальные обрядовые каравайные песни, предназначенные для каждого очередного действия. Например, когда каравай месили, пели шуточные песни. Когда каравай был готов, приглашенный парень, которого иногда называли «кудрявый», брал деревянную большую специальную лопату, одна девица становилась напротив него, вдвоем они эту лопату держали, а остальные девицы на лопату накладывали тесто. Затем с песней каравай сажали в печь. Важно было, чтобы первую булку посадили в печь молодые парни. После этого лопатой трижды стучали по столу, чтобы через три года следующая дочь родителей вышла замуж. Таким же образом поступали и у жениха, в том случае, если у него были братья и сестры. Если же он был единственным сыном, стучали лопатой по столу один раз.

В некоторых случаях, если караваев было несколько, их сажали в печь по очереди двое мужчин. При этом они каждый раз стучали по столу лопатой, которую под конец старались сломать. Третий каравайник поддерживал в печи постоянный ровный огонь, чтобы каравай был румяный. После того, как все караваи были посажены, каравайницы начинали прыгать и петь, хлопая в ладони.

На Гродненщине, прежде чем печь каравай, брали с середины дежы тесто и пекли маленькие булочки – «кресты» для молодых. Эти булочки молодые носили на протяжении всей свадьбы за пазухой, «чтобы не пристали чары» и после брачной ночи их съедали.

Закончив делать каравай и посадив его в печь, каравайницы мыли руки, а воду выносили и выливали под яблоню, грушу, сливу или иное фруктовое дерево. Потом каравайницы мокрыми руками обмывали лица присутствующих в доме мужчин, а мужчины пытались убежать. После этого вновь пели специальную песню.

Каравай был круглой формы и красочно украшен. Чаще всего каравай украшали фигурками из теста: птицами, шишками, крестиками, звездочками, плетенкой, куколками, бумажными и живыми цветами, веточками деревьев. Часто посередине каравая делали круглую шишку, которая называлась солнце. От солнца шли лучи, рядом – молодой месяц. Лепили и большой крест посередине каравая. На верху женихового каравая сажали селезня, сделанного из теста, а на верху невестиного каравая – утку. Возле птиц клали яйца, как символ деторождения. В Волковыске всего пекли 12 караваев. Самый большой каравай –

главный – делала старшая каравайница. Другие булки называли каравайчиками, их вместе с четырьмя калачами делали ее подруги.

В некоторых районах Гродненщины выпекали 13 караваев. Самый большой из них – главный – красиво украшали плетенкой, другими украшениями, а сверху большой розой. Двенадцать других поменьше караваев, называли каравайчиками. Они предназначались для подарков пану, экономе, ксензу, лучшим своякам, арендатору и т. д. Каждому из них каравайчик подносили на деревянной украшенной тарелке и накрывали его длинной (несколько локтей) накидкой из тонкого полотна.

Как правило, пекли каравай из белой пшеничной муки. В Слониме и Дятлово зерно, предназначенное на каравай, более зажиточные крестьяне отвевали, более бедные – мололи с «пушком» и обрядовое тесто вымешивали из муки, наполовину смешанную с мякиной. Самый большой каравай, украшенный завитушками и гусями, всю свадьбу находился посередине стола, накрытый белым платком. Количество каравайчиков зависело от достатка. Однако обыкновенно выпекали не больше пятнадцати. Все они вместе с главным караваем были осыпаны овсом. В доме молодого в один из каравайчиков втыкали трехзубую рогатинку и накрывали ее красным платком. Эта рогатинка называлась «цветком», который сват во время свадьбы, шествуя перед молодыми, держал обеими руками, и так приводил молодых к самому алтарю. К каждому из трех зубьев привязывали красной ниткой по три колоска. Этот «цветок» затем сват оставлял в родительском доме молодой.

Кроме каравая, у князя выпекали так называемый «месяц» в форме серпа. У княгини вместо рогатого месяца была «шишка», которую она держала за пазухой, когда ехала к свекру и обходила его хозяйственные постройки. Каравай в форме месяца для жениха выпекали во многих местах. В древней славянской языческой религии луна и солнце занимали одно из первый мест. Кроме главного большого круглого каравая выпекали еще и свадебные хлебные изделия – баранчики, каравайчики, булки, коржи, петушки, пирожки, шишки и др. Все это предназначалось для выполнения различных обрядовых действий или раздавалось детям, гостям.

Во время приготовления каравая девушки ворожили о своей судьбе, о будущем замужестве. Важным моментом для свадебного торжества было совместное приготовление каравая и совместное поедание обрядового хлеба. Старались наделить им не только всех участников и присутствующих на свадьбе, но и детей и всех, кто был поблизости. Это важное значение каравайного обряда

обусловило его сохранение в структуре свадебных торжеств на протяжении столетий.

До настоящего времени только на Гроднещине и на Полесье сохранился наиболее полный и развернутый каравайный обряд. Так, почти в каждой деревне Кореличского и Слонимского районов каравай выпекают близкие свояки жениха и невесты, либо заказывают местным мастерицам. Одна из таких мастериц рассказывает, что свадебные караваи печет чаще летом. Муку привозят и платят за работу. Наверх каравая она выпекает уточек, шишки, веточки – деревянные палочки обмазанные тестом. Взбивает яйцо с сахаром и шишку или утку обмазывает этим составом или обмакивает в него. Забирают каравай на подносе, покрытым вышитым рушником. Люди знают, что она хороший, добрый человек и, все молодые, кому она пекла свадебные караваи, живут дружно и хорошо. У чужих люди заказывать боятся, ибо каравай – это святое.

В наше время каравайницы так же, как и прежде, выпекают различные изделия из каравайного теста для свадебного угощения и для детей. Воду, которой женщины обмывают руки, по традиции выливают под фруктовое дерево или в хлев.

Очень многие обряды и обычаи на Гродненщине были связаны с приготовлением специальных обрядовых блюд и изделий из теста, таких, как уже известный свадебный каравай – символ потомства и материального достатка, а также других блюд и напитков. Приготовляли обрядовые блюда, ритуальные блюда, которые употребляли во время свадьбы, перед выполнением определенных обрядов либо после них. Кроме каравая обязательными для свадебного пира были жареные или вареные куры, яичница, мед, сыр, пироги и др. Курица, которая символизировала плодовитость, а ранее в обряде приносилась в качестве жертвы, считалась одним из главных свадебных блюд.

Так, например, после того, как отправляли молодую к молодому, ей давали жареную курицу, которой она угощалась с молодым после первой брачной ночи. Молодые ели ее, отламывая куски руками. Иногда родители давали молодой живую черную курицу, которую после приезда в дом молодого, она выпускала под печь, а ела вместе с молодым жареную курицу, которая предназначалась ему.

Обязательными блюдами были яичница и сыр. На Гродненщине после заключения свадебного договора молодая вручала молодому специально приготовленный сыр-«злюбленик», которым молодой угощал всю свою семью.

Яичницу, сыр и мед давали молодым перед первой свадебной ночью или после нее. Еду молодые должны были есть одной

ложкой. На Новогрудчине молодые съедали после свадебной ночи только, сыр, мед и хлеб. А яичницу гости расхватывали прямо со сковородки. Если молодая была невинной, свекровь угощала ее и всех гостей яичницей, украшенной цветами из теста, если нет, то на стол подавали яичницу в кусках и мед. Обязательно каждая со своей яичницей на шуточную свадьбу-игру приходили соседки.

Мед также имел символично значение. Когда последний раз невесте расчесывали косу перед свадьбой, а также перед завиванием, гребень макали в мед. Матери молодой и молодого, встречая своих детей после обручения, и во время приезда молодых в дом невесты, давали им попробовать на ложке или на пальце немного меда или мазали им медом губы. Если молодая была невинной, то молодой от имени своей матери вез пирог с медом и сыром к матери молодой. В водку и кашу клали мед и угощали сладкой водкой и сладкой кашей всех гостей. Мать невесты, встречая зятя, угощала его яичницей.

Сыр, который мать молодого присылала со сватом дружкам молодой перед свадьбой, служил выкупом за молодую. Сыр для невесты посылала и мать жениха, чтобы молодая съела его вместе с молодым или после первой брачной ночи отдала его свекрови. Иногда жених вез теще не пироги с медом, а сыр, завернутый в красивый рушник, а во время раздела каравая главным участникам свадебной церемонии вместе с куском каравая давали и по куску сыра.

Кроме этих блюд, обязательно на свадебном пиру должны были быть пироги, которые пекли из каравайного теста. После первого угощения у жениха его дружки выводили молодых из-за стола и снимали покрывало с головы невесты двумя пирогами. Пирожок (шишку) за пазухой носили жених и невеста с начала свадебной церемонии всю свадьбу до конца. С этим пирожком молодая иногда ходила первый раз по воду.

Свадьба – большой праздник. В повседневном же питании в прошлом настоящий хлеб бедняк употреблял очень редко даже в такую богатую пору года, как осень, когда, как говорили, и воробей был богатым. Тогда для приготовления теста в муку или тесто добавляли значительную долю различных примесей. Если хлеб пекли из чистой ржаной муки, то его в бедных семьях называли пирогом. Самое низкое качество хлеба было весной. Тогда считали еще хорошими такие сорта хлеба, как градовы и паловы. Градовы хлеб пекли из непросеянной муки, паловы составляли из двух частей: одну – из ржаной, а вторую – из ячменной, гречневой или овсяной муки. Такой хлеб не успевали еще испечь, как он становился черствым. Наиболее распространенным хлебом для простого люда был мякинный, для

приготовления которого брали просеянную гречневую, овсяную или ржаную мякину и добавляли немного муки. О таком хлебе говорили, что с мякиною легко ходить, да трудно ноги волочить. Однако хозяйки на гродненской земле обладали высоким кулинарным мастерством и умели из простых продуктов создавать вкусные блюда, выпечку и напитки.

Часто пользовались заменителями хлеба, приготовляя из ржаной, ячменной и изредко из пшеничной муки сачни (толстые мучные блины), драчоны, скавародники. Скавародники обычно пекли из кислого теста. Сачни делали тоньше скавародников, но толще, чем блины. Для приготовления сачней часто в качестве начинки использовали картофель, яблоки, вишни, сливы и др. Для драчон брали сыворотку или свежее молоко, а также хлебный, кленовый или березовый квас. Тесто делали более жидким, чем для выпечки хлеба. Очень часто драчоны и коржи пекли пресными. Их брали с собой на лесные работы, на сенокос, в дорогу. С ржаными и картофельными блинами часто употребляли толченые семена льна, и конопли, льняное масло (олей), конопляное молоко (из растертых семян конопли), жареное сало (шкварки), а также огуречный и капустный рассол.

По праздникам из лучших сортов пшеничной муки пекли хрусты, коржи, перники. Из квашеного теста делали пироги (с грибами, капустой, яйцами, ягодами и т. п.), пампушки. Из мучных блюд любили клецки, затирку, кулеш, лапшу, ламанцы, налистники. Из крупяных – крупник, панцак, гуща и др. Их готовили с мясом, жареным салом, маслом, молоком. Блюда из картофеля были очень разнообразными: картофельная бабка, комы, драники, запеканки, колдуны, клецки, копытка, тушенка и др. Любили постный картофельный суп. В постные дни в него добавляли побольше лука, а в разговение – кусок сала.

Из мясных блюд готовили верещаку, печисты, вантробянку, студенину, полендвицу, колбасу крестьянскую. Печисты представляет собой отварные, тушеные или жареные тушки поросенка, птицы или большие куски свинины либо говядины. Издавна наиболее употребляемым было свиное мясо. Кроме свинины питались бараниной, реже говядиной и домашней птицей. В XVI–XVIII веках на Гродненщине свиное мясо, сало, баранина, говядина и другое мясо шли на уплату церковной десятины и натуральной дани феодалу. В кладовых феодальных имений (например, имение Ружаны Гродненского повета) всегда имелись значительные запасы мяса и мясных изделий. Так, в господской кладовой владения Сморгонь Ошмянского повета хранилась свинина, сало простых и голландских свиней, окорока, языки, грудинки, корейки, толстые колбасы, вяленые гуси и др.

На крестьянском столе колбасы, ветчина и другие мясные продукты появлялись лишь по праздникам и семейным торжествам. В повседневном питании мясо служило приправой к овощным и крупяным блюдам.

Сметана и сыр появлялись чаще, несмотря на то, что основная часть этих продуктов также шла на уплату оброка и на продажу. Сметану и масло подавали к блинам, оладьям, драникам, бабке и другим блюдам. Из творога делали клинковый сыр, сырницу. Основной пищей издавна считалась вегетарианская, в которую помимо полевых культур традиционно входили дары леса. Множество блюд готовили из овощей: капусту, холодник, грыжанку (из брюквы). Употребляли овощи сырыми, добавляли в другие блюда. Капусту, огурцы, свеклу квасили и солили. В большом почете были грибы – свежие, сушеные, соленые, маринованные, а также лесные ягоды – земляника, черника, голубика, калина, малина, брусника, клюква и др. Олей и грибы входили в состав пищи во время постов. Фрукты (яблоки и груши) сушили, мочили, из них готовили варенье, напитки (медуха, березовик, сыта, сбитень), узвары, кисели.

Любили острые блюда с большим количеством чеснока. А в жаркие дни на покосах горшками пили ржаной, смешанный с черносмородинной настойкой квас, заедая его картофелем.

Распространенными блюдами были кулага из черники или голубики с примесью пшеничной муки и сахара, саладуха – каша из ржаной или пшеничной муки и солода. Приготовляли напитки из овощей, картофеля, фруктов, ягод, дикорастущих растений.

Для родин всегда готовили бабину кашу. Варили ее в глиняном горшке из пшеничной, реже гречневой крупы, с добавлением яиц, масла, сахара. Кашу украшали цветами и цветной карамелью. За право овладения кашей шла очень веселая и шумная своеобразная торговля. Это был один из интересных обрядовых торжественных моментов. По традиции горшок с кашей вручали гостю, который дарил самый богатый подарок. Тот, кому доставалась бабина каша, разбивал горшок и угощал каждого гостя. Разбитая посуда считалась символическим пожеланием счастья и материального благополучия.

Для приготовления пищи пользовались набором кухонной утвари и посуды. Были известны различные типы гончарной посуды (кувшины, макатры, солонки, горшки, миски). Широко использовалась деревянная посуда: ковши, ложки, кадушки, дежи, маслобойки, половники, липовники, а также изделия из лозы: корзины, хлебницы, кошели и др.

Многие старинные народные блюда распространены и сейчас.

Например, талакно, жур (овсяный кисель), крупник (суп из крупы) имеет общее название у белорусов, поляков и литовцев; пячона (каша из пшенной крупы, заправленная внутренним свиным жиром и запеченая), калатуха, полиука (похлебка), верашчака (мясное блюдо). Это белорусское блюдо популярно стало в Литве. Богатым был традиционный стол Понемонья, более 150 различных блюд входили в него. Предлагаем попробовать приготовить наиболее примечательные, распространенные старинные традиционные кулинарные изделия, блюда и напитки Гродненщины, по рецептам, оставленным нам предками с заповедных времен.

Традиционные блюда и напитки Гродненщины

Закуски

Студень

Субпродукты (свиные ножки, уши, хвосты) опалить на огне, очистить, разрезать на части и оставить на 2,5–3 часа в холодной воде. Затем переложить в кастрюлю, залить водой и варить на медленном огне 4–5 часов. За 10 минут до готовности добавить порезанную кружочками морковь, петрушку, лавровый лист, перец, соль.

Сваренные субпродукты вынуть из бульона, мясо отделить от костей, мелко нарезать, разложить в тарелки, добавить мелко нарезанный чеснок и залить процеженным горячим бульоном. Тарелки поставить в холодное место для охлаждения.

Подать с черным хлебом, ржаными блинами, охлажденным сваренным и очищенным картофелем.

1 кг субпродуктов, 1 морковь, 1 луковица, петрушка, лавровый лист, 5 долек чеснока.

Редька тертая с яйцом

Редьку очистить, положить в холодную воду на 10 минут, затем измельчить на терке. Добавить растертый желток вареного яйца, посолить, перемешать. Готовое блюдо полить сметаной, подать с блинами или черным хлебом.

2 редьки, 2 яйца, 5 столовых ложек сметаны, соль.

Картофель со свеклой

Отдельно сварить в кожуре картофель и свеклу, охладить, очистить и нарезать небольшими кубиками. Свеклу сбрызнуть растительным маслом, добавить поджаренный репчатый лук и перемешать с картофелем.

4 картофелины, 1 свекла, 2 ст. ложки растительного масла, 1 луковица, соль.

Огурцы с медом

Малосольные или свежие огурцы нарезать на кружочки. Отдельно подать мед, черный хлеб.

4 огурца, 50 г меда .

Мак тертый

Мак тщательно промыть, ошпарить, процедить через густое сито или марлю, растолочь в ступке до выделения макового молочка. Добавить мед или сахар, кипяченую воду и перемешать. Подать с блинами или оладьями.

140 г мака, 2 ст. ложки сахара.

Конопля тертая

В горшок налить небольшое количество кипяченой воды, всыпать семена конопли, добавить мед или сахар, перемешать и

растереть деревянной ложкой до выделения конопляного молочка. Подать с пшеничными блинами или оладьями.

100 г конопли, 1 ст. ложка сахара.

Клинковый сыр

Кислое неснятое молоко в глиняных кувшинах поставить в слабонагретую печь или духовку на непродолжительное время. Затем добавить соль, тмин, тщательно размешать, выложить в полотняный мешок (клинок) и подвесить, подставив посуду для стока сыворотки.

После того как сыворотка стечет, клинок крепко завязать шпагатом, положить между двумя деревянными досками, сверху – груз и выдерживать в течение суток. Готовый сыр нарезать ломтиками и подать к столу.

5 л молока, тмин, соль.

Сало с чесноком

Крестьянское сало нашпиговать чесноком и выдержать в прохладном темном месте в течение суток. Готовое сало нарезать на тонкие ломтики и подать с ржаным хлебом к сваренному в кожуре и очищенному картофелю.

300 г сала, 5 долек чеснока.

Шкварки с луком

Крестьянское сало нарезать на продолговатые ломтики и жарить на небольшом огне до выделения жира. Добавить нашинкованный репчатый лук и поджарить до светло-золотистого оттенка. Отдельно подать ржаные или картофельные блины, ржаной хлеб, сваренный в кожуре и очищенный картофель.

230–300 г крестьянского сала, 3 луковицы.

Заколота со шкварками

Соленое сало с прорезью мяса нарезать брусочками и поджарить на сковороде до выделения жира. Насыпать в миску пшеничную, ячменную или гречневую муку, сделать углубление, и вливая в него понемногу молоко, размешать до получения полужидкой однородной массы. Затем добавить соль, сметану, яйца, перемешать до образования однородной массы и вылить на сковороду со шкварками. Жарить, помешивая, на небольшом огне до готовности.

Отдельно подать картофельные, ржаные блины, черный хлеб, картофель.

300 г сала, 4 яйца, 4 ст. ложки молока, 4 ст. ложки сметаны, 0,6 ст. ложки муки, соль.

Шкварки из внутреннего жира

Внутренний свиной жир, нарезанный кусочками, перетопить, слить в отдельную посуду. Оставшиеся шкварки перемешать с мелко нарезанным сельдереем, лавровым листом или тмином,

посолить и прогреть две минуты на огне.

Отдельно подать блины, хлеб ржаной, картофель, сваренный в кожуре и очищенный, тертый хрен.

300 г внутреннего жира, лавровый лист, сельдерей, хрен, соль.

Колбаса крестьянская жареная

Мелко нарезанные кусочки соленого сала обжарить на сковороде с небольшими кусочками крестьянской колбасы, добавить сметану и прогреть в течение 5 минут. Отдельно подать отварной картофель, пшеничные или картофельные блины, черный хлеб.

400 г крестьянской колбасы, 70 г сала, 2 ст. ложки сметаны.

Первые блюда

Крупник

Крупник представляет собой полужидкое блюдо, содержащее 30–40 % бульона или воды. Обычно крупник готовят из пшена, но можно использовать другие крупы (перловую, ячневую и др.) Пшено перебрать, тщательно промыть в теплой воде, затем всыпать в кастрюлю с кипящей подсоленой водой. Периодически помешивая, пшено довести почти до готовности. Положить нарезанный кубиками картофель. Свиное сало нарезать мелкими кубиками и обжарить с рубленым репчатым луком. За 10 минут до готовности положить сало с луком, лавровый лист, петрушку. Готовый крупник посыпать мелко нарезанной зеленью.

2 л воды, 5 картофелин, 0,5 стакана пшенной муки, 80 г сала (шпик), 2 луковицы, 1 корень петрушки, лавровый лист, зелень, соль.

Затирка

Пшеничную муку просеять, слегка поджарить на сковороде без масла до светло-коричневого оттенка, добавить немного воды, сливочного масла, яйца, соль. Все тщательно перетереть. Полученные рваные комочки теста засыпать в кастрюлю с кипящим молоком. Варить на небольшом огне, периодически помешивая.

2 стакана муки, 2 яйца, 40 г сливочного масла, 7 стаканов молока, соль.

Верещака

В кастрюлю налить воды, хлебного кваса (в соотношении 4:1), довести до кипения, всыпать предварительно спассерованную, разведенную водой пшеничную или ячменную муку и проварить в течение 5 минут. Обжарить кусочки сала вместе с нашинкованным репчатым луком и сельдереем, переложить в кастрюлю, добавить соль и поставить на 8 минут в духовку.

200 г сала, 3 ст. ложки муки, 1 стакан воды, 0,25 хлебного кваса, 1 луковица, 1 корень сельдерия, соль.

Щавельник

Сварить мясной бульон. Кости (200 г) разрубить и промыть в холодной воде. Телячьи и свиные кости желательно обжарить в духовке. Положить в кастрюлю, залить холодной водой (2,5 л), накрыть кастрюлю крышкой и быстро довести до кипения. Снять пену и варить при слабом кипении 2–3 часа. Всплывающий на поверхность бульона жир необходимо периодически частично удалять, оставляя лишь небольшой слой, который способствует сохранению в бульоне ароматических веществ. За 1,5 часа до

конца варки положить 300 г мяса. После вторичного закипания бульона добавить соль, подпеченые морковь, лук, 1 корень петрушки, сельдерей, 1 луковицу, соль. Варку бульона вести при слабом кипении.

В кипящий мясной бульон положить картофель (2 картофелины), нарезанный кубиками, и сварить его до полуготовности. Добавить вымытый и нарезанный щавель (300 г), хлебный квас (1 стакан) и варить до готовности. Щавельник посыпать измельченной зеленью, полить сметаной.

Картофельник с маком

Очищенный картофель сварить в подсоленой воде, протереть и развести картофельным отваром.

Отдельно приготовить маковое молочко. Для приготовления макового молочка, необходимо мак промыть, ошпарить кипятком, процедить через густое сито или марлю. Подготовленный мак растереть в ступке до появления белого сока, добавить немного кипятка и тщательно размешать. Полученным маковым молочком заправить суп-пюре, посолить и выдержать в печи или духовке до образования румяной пенки.

1,5 л воды, 6 картофелин, 3 ст. ложки мака, соль.

Поливка из молодого картофеля и моркови на молоке

Молодой картофель и морковь очистить от кожуры, залить горячей водой, довести до кипения и варить на слабом огне 10 минут. Затем воду слить, картофель залить кипяченым молоком и довести до кипения. Готовую морковь растереть до однородной массы, добавить немного молока, влить в поливку и довести до готовности. Подать с маслом.

14 картофелин, 5 стаканов молока, 3 моркови, 1 ст. ложка масла, соль.

Холодник

Для приготовления холодника хлебный или свекольный квас развести кипяченой водой, положить нашинкованную соломкой вареную свеклу, свежие огурцы, мелко нарубленный укроп, зеленый лук и посолить. В готовый холодник добавить сметану и половинки сваренных вкрутую яиц.

1 л кваса, 1 л воды, 450 г свеклы, 3 огурца, 3 яйца, 100 г зеленого лука, сметана, укроп, соль.

Кулеш

В кипящую подсоленую воду засыпать небольшими дозами ячменную или гороховую муку, добавить соль и мелко нарезанные кусочки сала. Варить на небольшом огне, периодически помешивая, чтобы кулеш не подгорел.

2 стакана ячменной или гороховой муки, 60 г сала, соль.

Поливка из молодого картофеля

Картофель очистить, промыть, нарезать кубиками и сварить с добавлением соли. Перед окончанием варки положить петрушку, мелко нарезанные и спассерованные кусочки соленого сала, репчатый лук.

14 картофелин, 1 корень петрушки, 3 луковицы, 100 г сала, соль.

Капуста вареная

Свежую капусту очистить и нарезать соломкой. В кипящую воду долить хлебный квас до 1/4 объема, довести до кипения, положить капусту, нарезанный брусочками картофель, корень петрушки, посолить и варить при слабом кипении до готовности.

Муку поджарить до светло-коричневого цвета, влить немного воды и за 5 минут до готовности добавить в капусту вместе с лавровым листом, перцем, зеленью петрушки.

В ступке растереть свиной внутренний жир с тмином, заправить им капусту и поставить в духовку на 40 минут.

1 средняя головка капусты, 3 картофелины, 3 ложки муки, 80 г внутреннего жира, петрушка, хлебный квас, лавровый лист, черный перец горошком, тмин, соль.

Рыба вареная

Речную рыбу (окунь, ерш и др.) очистить, выпотрошить, положить в кастрюлю, залить водой. В кипящий бульон добавить очищенные, нарезанные кубиками морковь, картофель, репчатый лук, перец, сельдерей, быстро довести до кипения, посолить и варить до готовности на слабом огне.

2 л воды, 500 г рыбы, 3 картофелины, 1 морковь, 2 луковицы, сельдерей, перец, соль.

Юшка картофельная

Кости, ребрышки с мясом разрубить на части, промыть, положить в кастрюлю с холодной водой, добавить мелко нарезанный репчатый лук, довести до кипения и варить на слабом огне. За 15 минут до конца варки добавить нарезанный дольками картофель. В конце варки положить соль, лавровый лист, сельдерей или петрушку. Готовую юшку посыпать мелко нарезанной зеленью.

1,5 л воды, 600 г мяса, 6 картофелин, 2 луковицы, лавровый лист, зелень, соль.

Галушки картофельные с молоком

Картофель очистить от кожуры, помыть, натереть на терке, слегка отжать воду. В картофельную массу всыпать немного пшеничной муки или крахмала добавить соль, вбить яйца и хорошо перемешать. От картофельной массы отделять кусочки, скатывать их в виде шариков и опускать в кипящую подсоленую воду.

Сваренные галушки залить кипяченым молоком и добавить сливочное масло.

10 картофелин, 3 столовые ложки пшеничной муки, 4 стакана молока, 1 яйцо, 2 ст. ложки масла, соль.

Свекла вареная

Столовую свеклу помыть, очистить от кожуры, нарезать соломкой и положить в глубокую посуду. Добавить немного воды, лавровый лист, петрушку, сметану и тушить, добавляя при необходимости воду.

Тушеную свеклу переложить в кастрюлю с кипяченой водой, вновь довести до кипения, заправить мелко нарезанными кусочками сала и обжаренным репчатым луком. Затем добавить петрушку, перец горошком проварить еще 5 минут и дать настояться в течение 10 минут.

Подать к столу со сметаной.

4 свеклы, 2 луковицы, 4 ст. ложки сметаны, лавровый лист, петрушка, перец, соль.

Капуста вареная с мясом

В кипящий мясной бульон положить нарезанный брусочками картофель. После закипания добавить нашинкованную капусту. За 5 минут до конца варки добавить соль, поджаренную а масле и разведенную бульоном муку, лавровый лист.

600 г капусты, 400 г мяса с костями, 5 картофелин, 2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка масла, лавровый лист, соль.

Морковь с молоком

Морковь очистить, нарезать небольшими кубиками, добавить масло, сахар, воду или бульон и припустить до полуготовности, заправить пассерованной пшеничной мукой, посолить, перемешать и поставить тушить. За 7 минут до готовности влить горячее молоко.

6 штук моркови, 2 ст. ложки муки, 2 стакана молока, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки масла, соль.

Крупеня

В мясной бульон добавить ячневую крупу, а затем картофель. Вареное мясо вынуть и пропустить через мясорубку, а картофель и крупу тщательно перемешать и протереть через сито. Все перемешать с бульоном до пюреобразной густоты и довести кипения, добавить масло, перец или тмин. Заправить поджаренным свежим салом с мелко нарезанными кусочками репчатого лука.

1,5 л воды, 400 г мяса, 4 картофелины, 8 ст. ложек крупы, 80 г сала, 2 луковицы, 80 г масла, тмин, перец, соль.

Блюда из мяса

Смаженина

Мясо промыть, нарезать на куски, слегка отбить их, посыпать солью, перцем, запанировать в муке и обжарить до образования румяной корочки. Подготовленное мясо переложить в горшок или кастрюлю, добавить очищенные и нарезанные кружочками или дольками картофель, репчатый лук, морковь, все залить бульоном или водой, чтобы он едва покрывал продукты и тушить на слабом огне. За 5 минут до готовности добавить сметану, сельдерей, лавровый лист, соль.

500 г мяса, 8 картофелин, 1 морковь, 1 корень сельдерея, 2 ст. ложки муки, 2 луковицы, 0,5 стакана сметаны, лавровый лист, перец, соль.

Язык с овощами

Языки освободить от жира, подъязычной кости, мускулистой ткани, тщательно промыть. Подготовленные языки варить 2–3 часа до готовности при слабом кипении. После 1,5 часов варки добавить соль, нарезанные ломтиками морковь, корень петрушки, репчатый лук. За 10 минут до готовности положить лавровый лист.

Сваренные языки переложить из бульона в холодную воду и снять с них кожу.

Очищенные языки нарезать на куски, положить в горшок вместе с дольками моркови, репы, петрушки, репчатого лука. Добавить нашинкованную свежую капусту, картофель, нарезанный кубиками, перец горошком, лавровый лист, соль. Залить процеженным бульоном и тушить при слабом кипении. За 5 минут до конца варки ввести спассерованую и разведенную бульоном муку, перемешать и прокипятить.

Подать к столу с ржаными блинами, черным хлебом.

400 г языка, 5 картофелин, 2 моркови, 1 репа, 1 корень петрушки, 2 луковицы, 200 г капусты, 2 ст. ложки муки, лавровый лист, перец, соль.

Мачанка по-крестьянски

Свинину и крестьянскую колбасу нарезать на куски и обжарить. Муку поджарить, развести бульоном или водой, влить в кипящую воду, непрерывно помешивая, до образования редкой мучной подливки. Добавить сельдерей, соль, мелко нарезанные и поджаренные кусочки сала и репчатый лук. Перемешать с мясом и поставить на 20 минут в печь или духовку. Мачанку подать с блинами или вареным картофелем.

300 г мяса, 250 г крестьянской колбасы, 2 луковицы, 100 г

сала, 2 ст. ложки муки, сельдерей, соль.

Колбаса тушеная

Крестьянскую колбасу нарезать на куски, положить в глубокую посуду, добавить небольшое количество воды и тушить до полуготовности. На получившемся мясном отваре можно приготовить белый соус.

В готовый соус положить колбасу, перец горошком, соль, предварительно спассерованные репчатый лук, сельдерей и поставить на слабый огонь тушить до готовности.

Отдельно подать сваренный в кожуре и очищенный картофель, черный хлеб или блины.

400 г колбасы, 0,5 стакана воды, сельдерей, 3 луковицы, 2 ст. ложки муки, перец, соль.

Печень тушеная

Печень хорошо промыть в воде, снять пленку и удалить желчные протоки. Нарезать кусками, запанировать в муке и слегка обжарить. Переложить в кастрюлю, добавить соль, немного сметаны или воды, нарезанные ломтиками морковь, картофель и довести до готовности в духовке или печи.

Готовое блюдо посыпать измельченной зеленью.

650 г печени, 2 ст. ложки жира, 2 ст. ложки муки, 4 моркови, 4 картофелины, перец, 0,5 стакана сметаны или воды, зелень, соль.

Птица домашняя жареная

Тушку птицы (гусь, утка, курица) опалить на огне, обработать, промыть. Шею, ножки и крылышки отрезать. Натереть солью снаружи и внутри. Сварить перловую или гречневую рассыпчатую кашу, отдельно спассеровать репчатый лук, обжарить нарезанное кубиками сало, все перемешать и наполнить тушку. Зашить разрез, уложить на противень спинкой вниз и поставить в печь или духовку. Тушку птицы необходимо периодически поливать жиром, получающимся в процессе жарения.

Птицу можно начинить также свежими яблоками без сердцевины, очищенными от кожуры и разрезанными на 4 части. Готовое блюдо разрезать на части, удалить нитки и подать вместе с фаршем.

1,5 кг тушки птицы, 250 г шпика, 0,5 стакана гречневой или перловой крупы, 3 луковицы, соль.

Поросенок жареный

Тушку поросенка опалить на огне, тщательно вычистить и вымыть. Приготовить рассыпчатую гречневую кашу, перемешать ее с мелко нарезанными кусочками шпика и репчатым луком, спассерованным до светло-золотистого цвета. Тушку начинить, зашить, положить на противень, хорошо смазанный топленым

салом и поставить в печь или духовку. Во время жарения тушку периодически переворачивать, понемногу добавляя жир или воду.

Перед подачей на стол тушку разрезают на части, удаляют нитки и поливают жиром.

4 кг тушки поросенка, 1,5 стакана гречневой крупы, 150 г жира, 3 луковицы, соль.

Сердце, тушеное с овощами

Сердце очистить, промыть, нарезать на небольшие куски, запанировать их в муке и обжарить до образования румяной корочки. Переложить в горшок или кастрюлю, добавить ломтики соленых огурцов, свеклы и моркови, специи, немного бульона и тушить на слабом огне. За 10 минут до готовности положить сметану, посолить по вкусу.

500 г сердца, 60 г жира, 2 ст. ложки муки, 1 свекла, 2 огурца, 2 моркови, специи, сметана, соль.

Шейка гусиная с начинкой

Шейку гуся опалить на огне, очистить, промыть и натереть молотым перцем и солью. Приготовить рассыпчатую гречневую или перловую кашу, перемешать ее с мелко нарезанными и обжаренными на сале репчатым луком и кусочками гусиной печени, начинить шейку, зашить с обеих сторон. Положить в горшок, смазанный жиром, добавить немного воды, мелко нарезанный корень петрушки, репчатый лук, лавровый лист, закрыть крышкой и поставить в печь или духовку.

1 шейка гуся, 0,5 стакана гречневой или перловой крупы, гусиная печень, 90 г жира, 2 луковицы, 1 корень петрушки, лавровый лист, перец, соль.

Мясо, жареное с луком

Жирное мясо (свинину или говядину) нарезать брусочками, посолить, запанировать в муке и обжарить. В конце жарки добавить нашинкованный репчатый лук и довести до готовности.

Отдельно подать сваренный в кожуре и очищенный картофель, черный хлеб.

600 г мяса, 3 луковицы, 60 г жира, 2 ст. ложки муки, соль.

Почки, тушеные с овощами

С говяжьих почек снять оболочку, разрезать на части и замочить на 2 часа. Затем переложить в кастрюлю, залить свежей холодной водой и варить 10 минут. Отвар слить, а почки вновь залить горячей водой, добавить лавровый лист, лук, морковь, перец и варить при слабом кипении 40–50 минут, а затем вновь промыть холодной водой. Нарезать ломтиками и обжарить. Телячьи, бараньи и свиные почки можно обжарить сырыми. Почки переложить в горшок или кастрюлю, добавить тонкие ломтики соленых огурцов без кожицы и семян, очищенные, нарезанные

кубиками, слегка обжаренные картофель, морковь и репчатый лук, лавровый лист, перец черный, томатный соус, соль.

Тушить при закрытой крышке до готовности овощей, периодически помешивая. Готовое блюдом посыпать измельченной зеленью.

0,5 кг почек, 60 г жира, 1 стакан томатного соуса, 3 соленых огурца, 3 луковицы, 2 моркови, 5 картофелин, перец, лавровый лист, зелень, соль.

Блюда из картофеля

Смаженики

Картофель сварить в кожуре, охладить и очистить. Одновременно приготовить соус. Для приготовления соуса поджарить муку на сковороде с жиром до слегка кремоватого цвета, добавить сметану, поджаренный репчатый лук, соль и проварить все 5 минут. Приготовленным соусом залить картофель и поставить в духовой шкаф для запекания. Перед подачей на стол смаженики посыпать измельченной зеленью укропа или петрушки.

12 картофелин, 1 ст. ложка муки, 2 луковицы, 6 ложек сметаны, 3 ст. ложки жира, зелень, соль.

Смаженики с колбасой

Сваренный в кожуре и очищенный картофель нарезать на кубики. Добавить мелко нарезанные кусочки провяленной крестьянской колбасы или шкварки из внутреннего свиного жира, репчатый лук, корень петрушки, немного воды, простоквашу и поставить в печь или духовку. За 5 минут до готовности добавить лавровый лист или сельдерей.

Отдельно подать малосольные или соленые огурцы, черный хлеб. Готовое блюдо посыпать мелко нарезанной зеленью.

12 картофелин, 350 г крестьянской колбасы, 2 луковицы, 0,3 стакана простокваши, лавровый лист, петрушка, зелень, соль.

Локшины

В картофельный крахмал добавить воду, яйцо, сахар, соль и, помешивая, довести до консистенции жидкой сметаны. Испечь тонкие блины, нарезать их в виде соломки и слегка подсушить, затем положить в кипящую воду и сварить до готовности. Локшины переложить в другую посуду, залить цельным горячим молоком, добавить сливочное масло, сахар и поставить в духовку на 10 минут.

2 стакана крахмала, 2 яйца, 3,5 стакана воды, 1,5 л молока, 2 ст. ложки сахара, 25 г масла, соль.

Скрильки

Очищенный и вымытый картофель нарезать большими кружочками, уложить слоями в горшок, переложив тонкими ломтиками свежего мяса или сала с прорезью мяса. Добавить мелко нарезанный репчатый лук, соль, укроп, лавровый лист, немного воды, простоквашу и тушить до готовности в духовке.

Готовое блюдо посыпать измельченной зеленью укропа или петрушки. Отдельно подать малосольные или соленые огурцы, черный хлеб.

12 картофелин, 350 г мяса, 4 луковицы, 0,5 стакана простокваши, лавровый лист, укроп, соль.

Клецки картофельные

Картофель очистить от кожуры, натереть на терке, воду из картофельной массы не отжимать, добавить муку, соль и тщательно перемешать. От картофельной массы отделять небольшие комочки и опускать в кипящую воду. Когда клецки сварятся, слить воду, заправить маслом или луком, спассерованным на сале, нарезанном мелкими кубиками, потушить в печи или духовке.

К столу подать молоко.

9 картофелин, 8 ст. ложек муки, 1 луковица, 30 г сала или 40 г масла, соль.

Комы

Очищенный картофель отварить в подсоленой воде, пропустить через мясорубку. Мелко нарезанные кусочки свиного сала с репчатым луком поджарить на сковороде до золотистого цвета и перемешать с картофелем. Картофельную массу разделать на небольшие круглые шарики (комы), обжарить на смазанной жиром сковороде и запечь в духовке

12 картофелин, 100 г сала, 3 луковицы, соль.

Картофельная бабка

Картофель очистить, натереть на терке (воду не сливать), добавить муку, соль. Мелко нарезанные кусочки соленого сала с прорезью мяса и репчатый лук обжарить до золотистого цвета, перемешать с картофельной массой и запечь в духовке.

12 картофелин, 150 г сала, 3 луковицы, 1 ст. ложка муки, соль.

Драники

Сырой картофель натереть на терке с мелкими отверстиями, добавить муку, простоквашу или кефир, соль и перемешать. Выкладывать ложкой на сильно разогретую сковороду с растительным маслом и жарить. Готовые драники переложить мелко нарезанными и обжаренными с репчатым луком кусочками сала и поставить на непродолжительное время в печь или духовку. Подать с молоком или клюквенным киселем.

12 картофелин, 2 ст. ложки муки, 0,5 стакана растительного масла, 3 луковицы, 100 г шпика, 0,5 стакана простокваши, соль.

Картофельно-морковные оладьи

Очищенные картофель и морковь (в соотношении 4:1) натереть на терке. Картофельную массу смешать с морковной, добавить яйца, муку, сметану, посолить, хорошо перемешать, разложить ложкой на смазанную жиром сковороду и жарить.

16 картофелин, 4 моркови, 4 яйца, 6 ст. ложек муки, 4 ст.

ложки сметаны, 8 ст. ложек жира, соль.

Толченый картофель

Картофель отварить в подсоленой воде, немного подсушить и истолочь. Мелко нарезанные и обжаренные кусочки соленого сала и репчатого лука перемешать с картофелем.

14 картофелин, 100 г сала, 3 луковицы, соль.

Яичница-колотуха

Сырые яйца посолить, смешать с пшеничной мукой. Смесь постепенно развести молоком и процедить через сито. Массу вылить на хорошо смазанную жиром сковороду и запечь в духовке до золотистого цвета. При подаче на стол полить растопленным сливочным маслом.

5 яиц, 0,5 стакана молока, 1 ст. ложка муки, 40 г сала, соль.

Сырница

Простоквашу поставить на непродолжительное время в духовку, затем вынуть и отделить творожную массу от сыворотки. В творог добавить кусочки клинкового сыра, сливочное масло, соль. Все перемешать, выложить в глубокую, смазанную жиром сковороду и запечь в духовке.

4 л простокваши, 200 г масла, 100 г клинкового сыра, соль.

Овощные блюда

Тыквенник

Тыкву очистить, промыть, нарезать на небольшие кубики, положить в кастрюлю, залить водой, разбавленной на 1/3 сывороткой, добавить соль и поставить на огонь. В конце варки добавить сельдерей, пассерованный репчатый лук и растертый с тмином внутренний свиной жир. Готовое блюдо полить сметаной, посыпать измельченной зеленью. Отдельно подать черный хлеб, блины.

600 г тыквы, 100 г свиного жира, 1 луковица, тмин, сельдерей, сметана, зелень, соль.

Тыквенная гуща

Тыкву очистить от кожуры и семян, промыть, разрезать на небольшие кубики, положить в кипящую воду, добавить сахар, соль и варить. Тыкву протереть, добавить сваренную пшенную или манную кашу, крахмал, молоко, сливочное масло, перемешать и поставить в печь или духовку на 20 минут.

0,5 кг тыквы, 3 ст. ложки пшенной или манной каши, 0,5 стакана молока, 1 ч. ложка картофельного крахмала, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка сахара, соль.

Тыквенник с картофелем

Тыкву очистить от кожуры и семян, промыть, нарезать на кусочки и отварить в небольшом количестве воды. Готовую тыкву протереть и смешать с картофельным пюре. Добавить молоко или сметану, посолить и проварить. Вместо картофельного пюре можно использовать рисовую кашу, тертый мак, морковное пюре. Готовое блюдо подать с молоком.

0,6 кг тыквы, 6 ст. картофельного пюре, 1 стакан молока или 3 ст. ложки сметаны, соль.

Морковная бабка

В натертую морковную массу добавить разведенные в воде дрожжи, яйца, соль, муку, сахар, масло, перемешать и поставить в теплое место для брожения. Затем массу выложить в металлическую форму, смазанную маслом, и поставить в печь или духовку на 20 минут.

7 штук моркови, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки масла, 1 яйцо, 15 г дрожжей, сахар, соль.

Мучные блюда

Перники

В муку влить яйца, добавить сахар, соль, корицу, промытый мак, размягченное сливочное масло и, подливая понемногу сыворотку или простоквашу, замесить тесто и оставить на 30 минут. Раскатать его до толщины 1 см, вырезать кружочки или полумесяцы. Испечь на смазанном маслом противне. Сверху перники полить растопленным медом или посыпать сахаром, смешанным с тертым маком. Вместо сыворотки можно использовать свежее молоко.

6 стаканов муки, 1 стакан сыворотки или простокваши, 3 яйца, 10 ст. ложек сахара, мак, сливочное масло, корица, соль.

Налистники

Муку развести в одном стакане молока или сыворотки. Добавить соль, перемешать, влить оставшееся молоко и взбитые белки яиц. Выпечь тонкие блинчики. Положить на них начинку, приготовленную из протертого творога, ягод или варенья, и завернуть в виде конверта или трубочки. Налистники положить в горшок или кастрюлю, полить сверху сметаной, сливками или маслом и поставить на непродолжительное время в печь или духовку.

1,5 стакана муки, 2 стакана молока или сыворотки, 2 яйца, 200 г творога, 3 ст. ложки масла, 0,5 стакана сметаны или сливок, соль.

Каравай

Приготовить опару: дрожжи растворить в теплом молоке, добавить соль, всыпать половину нормы муки и тщательно перемешать. Поставить для брожения в теплое место на 2 часа. Когда опара поднимется и начнет оседать, положить в нее мед, яйца, изюм, сметану, масло и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не начнет отставать от стенок посуды. Затем снова поставить в теплое место для брожения. Когда объем теста увеличится в 2 раза, обмять его и снова оставить для брожения и подъема, затем хорошо выбить на столе и положить в форму, смазанную жиром. Поверхность каравая украсить фигурками из теста. Через 30 минут выпекать в печи или нагретой духовке, смазав поверхность каравая взбитым яйцом для образования румяной корочки.

10 стаканов муки, 80 г дрожжей, 4 стакана молока, 8 яиц, 1 стакан сметаны, 100 г сливочного масла, 100 г изюма, 1 ст. ложка меда, соль.

Ржаной хлеб

Для приготовления ржаного хлеба необходимо приготовить

опару (закваску) за день-два до выпечки хлеба. Для этого 25 г дрожжей растворяют в 1,5 л теплой воды, всыпают 500 г муки, замешивают тесто и ставят в теплое место на 7 часов. Затем закваску растворяют в теплой воде, всыпают 1/3 муки, взбивают, дают тесту подняться, еще раз взбивают и вновь ставят в теплое место на 7 часов. После этого добавляют соль, оставшуюся муку, хорошо вымешивают тесто и дают ему еще раз подняться. При замесе теста лучшей считается температура парного молока. Если тесто увеличится в объеме в 2–2,5 раза и на его поверхности появятся пузыри, хлеб можно выпекать. Можно также нажать пальцем на тесто: если ямка медленно выравнивается, то оно готово, если остается – тесто перебродило.

Ржаной хлеб выпекают более двух часов. Готовность определяют при помощи лучинки. Если после протыкания хлеба лучинкой, она остается сухой, без следов теста – хлеб готов. Его вынимают, слегка смачивают верхнюю корочку водой, кладут на доску и прикрывают чистым полотенцем.

В некоторых местах ржаной хлеб выпекают с добавлением картофеля (на 4 кг муки – 1,5 кг воды, 1 кг картофеля, 40 г соли). Картошку варят в мундире, очищают от кожицы, толкут, и закладывают одновременно с третью муки.

Заготовки из мяса

Соления

Соленое сало

Для посола выбирают нежную часть корейки свиной туши и нарезают кусками шириной 8-10 см и длиной 25–30 см, затем тщательно натирают солью со всех сторон. На дно кадки насыпают пласт соли толщиной почти в один сантиметр, укладывают сало рядами, пересыпая каждый ряд солью. После заполнения кадки верхний слой также посыпают солью. Через 15–20 дней – сало готово. В некоторых случаях его заливают крепким рассолом, тогда оно могло храниться от 6 до 9 месяцев.

Соленые окорок и лопатки

Окорока и лопатки, как правило, солили в деревянной кадке небольшого размера, так как дерево легко впитывает посторонние запахи. Окорока и лопатки зачищали, а затем натирали посолочной смесью. Чтобы она лучше впитывалась, вдоль кости делали внутренний надрез и отверстие набивали посолочной смесью. Мясо укладывали в кадку, плотно прижимая куски друг к другу, посыпали сверху солью и выносили на холод. Через 5 дней окорока и лопатки заливали рассолом: водой, кипяченной с солью и сахаром. Перед заливкой окорока и лопатки меняли местами: верхние клали вниз, а нижние – наверх. Таким образом, мясо держали под гнетом около месяца. За это время куски мяса несколько раз меняли местами и по мере надобности подливали рассол, чтобы он покрывал соление.

5 кг свинины, 300 г соли, 1 ч. ложку сахара.

Для рассола: *2,5 л воды, 130 г соли, 1 ст. ложку сахара.*

Копчености

Выдержанное в рассоле мясо, вынимают и вымачивают около 3 часов в кипяченой воде. Потом к нижней ножке окорока или к лопатке прикрепляют петлю, подвешивают и обсушивают на сквозняке. Затем укрепляют ту же петлю на пруте коптильни. Способ копчения зависит от того, какие продукты нужно получить. Если после копчения окорок необходимо варить, его коптят горячим способом около 10–12 часов. Если окорок предназначен для долгого хранения в сырокопченом виде, его коптят в холодном дыму примерно четверо суток, после чего еще выдерживают для просушки около месяца.

Окорока и лопатки холодного копчения хранятся от 5 до 7 месяцев.

Копченое сало

Для копчения выбирают наиболее нежное сало, с тонкой

кожицей или без нее. Солят как в указанном выше рецепте. Затем соль соскребают, промывают сало в теплой воде и сутки подсушивают. Коптят холодным способом 24 часа до желтовато-коричневого цвета. В погребе сало можно хранить до полугода.

Кисели, соки, медуха, квас

Кисель из вишни

Свежие вишни перебрать, отделить поврежденные, очистить от косточек, промыть в холодной воде. Вишни залить горячей водой, прокипятить на слабом огне и процедить. Мякоть вишен посыпать сахаром и оставить на 30 минут. Образовавшийся сок от ягод отцедить. Ягоды положить в отвар от косточек, прокипятить на слабом огне. В кипящий отвар влить разведенную картофельную муку, добавить сахар, перемешать и довести до кипения. Снять с огня и влить сок ягод.

100 г вишни, 0,5 стакана сахара, 2 ст. ложки крахмала.

Кисель из слив

Сливы перебрать, оставить твердые и зрелые, вынуть косточки. Сливы разрезать на кусочки и варить на медленном огне до полуготовности. В кипящий отвар влить разведенный в воде крахмал, всыпать сахар, размешать и заварить в течение 3 минут. В кисель добавить перед окончанием варки грушевый или яблочный сок.

100 г слив, 1 стакан сахара, 4 ст. ложки картофельного крахамала, 2 ст. ложка сока из фруктов.

Кисель клюквенный

Клюкву перебрать, промыть, протереть через сито, отжать сок. Мезгу залить 5-кратным количеством горячей воды, довести до кипения и процедить. Часть отвара охладить и развести в нем картофельный крахмал. Из второй части отвара приготовить сахарный сироп.

Для приготовления сахарного сиропа необходимо в отвар положить сахар, довести до кипения, охладить и добавить отжатый сок. Обе части соединить. Готовый кисель разлить в чашки, сверху посыпать сахарным песком, чтобы не образовалась пенка и охладить.

200 г клюквы, 8 ст. ложек сахара, 6 ст. ложек крахмала.

Узвар из сушеных фруктов

Сушеные фрукты промыть, залить водой для набухания, затем добавить мед и варить до готовности. Готовый отвар охладить.

4 л воды, 400 г сушеный фруктов, 170 г меда.

Яблоки печеные с медом

Кисло-сладкие яблоки промыть, вырезать сердцевину, отверстия заполнить сахаром. Яблоки положить на противень, полив на него немного воды, и запечь в духовке. Перед подачей на стол яблоки полить медом.

0,5 кг яблок, 4 ст. ложки меда, 50 г сахара.

Сок березовый

Березовый сок слить в небольшой бочонок, поставить в темное прохладное место. Через 2 дня в сок добавить пророщенный высушенный и слегка поджаренный ячмень. Приготовленный таким образом сок по вкусу напоминает березовый квас. Ячмень можно заменить подсушенными и слегка поджаренными хлебными сухарями.

Медуха

Мед вместе с сотами развести охлажденной кипяченой водой, слить в деревянный бочонок. В теплой воде развести дрожжи, вылить в бочонок с разведенным медом и хорошо перемешать. Выдержать в прохладном месте 8 дней.

5 л воды, 300 г меда, 10 г дрожжей.

Кленовик

Кленовый сок процедить через марлю, слить в липовую кадушку, добавить сахар или отходы от меда, накрыть неплотно крышкой. Поставить в темное прохладное место на 5–7 дней, время от времени перемешивая, добавить очищенный молотый ячмень.

5 л кленового сока, ячмень, сахар.

Хлебный квас

Ржаной хлеб нарезать на ломтики, высушить, слегка поджарить на слабом огне, В деревянный бочонок влить горячую воду, добавить сухари, пророщенный крупномолотый ячмень, мед, все перемешать и оставить на 2 дня для закваски в темном прохладном месте. Периодически снимать появляющуюся пену. Квас выдержать на холоде 5 дней, затем процедить.

10 л воды, 300 г ржаных сухарей, 50 г ячменя, 100 меда.

Кисель из сухофруктов

Плоды промыть, залить горячей водой, поставить на 15 минут в темное место для размягчения, вынуть, положить в посуду и варить на медленном огне до полуготовности. Затем добавить разведенный на воде крахмал, всыпать сахар и заварить. В кисель перед окончание варки добавить сок клюквы, вишни, яблок или клубники.

1 л воды, 25 г сухофруктов, 0,4 стакана сахара, 4 ч. ложки картофельного крахмала, 2 ч. ложки сока из фруктов.

Кисель из калины

Свежие ягоды перебрать, удалить поврежденные, промыть, добавить воды, плотно закрыть крышкой и запарить в течение часа. Затем калину протереть, косточки удалить, влить горячую воду, добавить сахар, перемешать и довести до кипения. В кипящий отвар влить разведенный в воде крахмал и дать еще раз

вскипеть.

100 г калины, 0,5 стакана сахара, 2 ст. ложки крахмала.